

## Controllo di gestione e adeguato assetto nel mondo della Ristorazione

Un corso in aula full immersion presso l'esclusiva Accademia Gualtiero Marchesi

Il Corso intende analizzare la **gestione dell'azienda operante nella ristorazione** proponendo l'**esperienza diretta del CEO del Gruppo Marchesi, il Dott. Enrico Dandolo**, in affiancamento al **Dott. Alessandro Mattavelli**, Dottore Commercialista e Docente di *Pianificazione strategica e rating advisory* presso Unicatt, per offrire un prezioso quadro di insieme sul controllo di gestione dell'attività ristorativa, sia in relazione all'attività del **consulente** sia all'attività del **gestore del locale**.

Il corso si terrà nei **presitigiosi locali dell'Accademia di cucina di Gualtiero Marchesi**, siti in via Bonvesin de la Riva, 5 a Milano, un vero tempio della ristorazione.

### Ore 9.30 - 12.30 - Prima parte:

1. L'**adeguato assetto**: la check list per l'azienda di ristorazione (A. Mattavelli)
2. Individuare il corretto modello di business: il **Business Model Canvas** di un ristorante (A. Mattavelli)

*Pausa*

3. **Progettare la ristorazione** (E. Dandolo)
4. **Costi e spese** della ristorazione (E. Dandolo – A. Mattavelli)

*Ore 12.30 - 14.00: Business Lunch*

### Ore 14.00 - 18.00 - Seconda parte:

1. Costruire un **Budget** per la ristorazione (A. Mattavelli)
2. I **KPI** della ristorazione (E. Dandolo)
3. **Strumenti di monitoraggio** per la ristorazione con un focus sugli sviluppi di BI e AI (A. Mattavelli)
4. **Dal registratore di cassa al controllo di gestione** (A. Mattavelli).

Data 12/04/2024 Costo partecipazione evento: € 690,00

Relatori: Alessandro Mattavelli – Enrico Dandolo